## ピリ辛味を堪能。

〈青源〉の「辛味噌だれ」を常備するようになって、定番料理のアレンジに使うことが多くなりました。野菜炒めや麻婆豆腐の味つけに使ったり、焼き肉を野菜で巻くときにコチュジャンのようにのせたり、卵かけごはんにひとさじ混ぜたり。

　シンプルな合わせ調味料なので相手を選びませんが、特にマヨネーズとの相性は抜群。マヨネーズと「辛味噌だれ」を混ぜただけでスティック野菜につけるピリ辛ディップになります。ポテトサラダとの相性もばっちりで、にんにくやしょうがでパンチが増す分、お酒のおつまみにもよく合うのです。

　ぜひ、お好みの薬味をたっぷり加えてお試しくださいね。

### 辛味噌の薬味ポテサラ

**材料**（2～3人分）

- じゃがいも……2個
- きゅうり……1/2本
- 塩……少々
- 紫たまねぎ……1個
- しそ……4枚
- 辛味噌（市販）……大さじ1
- マヨネーズ……大さじ1

**作り方**

1. じゃがいもは四つ割りにして鍋に入れ、ひたひたの水を加えてゆでる。竹串がスッと通るようになったら湯を捨て、粉吹きいもにしてつぶす。
2. きゅうりは薄切りにして塩をふり、5分ほど置いて水気を絞る。みょうがは小口切り、しそはせん切りにする。
3. じゃがいもに辛味噌、マヨネーズを加え混ぜ、きゅうり、紫たまねぎ、しそをさっくりと混ぜる。